

Pescado Salado con Castañas

La castaña llegó a las Islas de la mano de los primeros pobladores europeos, ya que este fruto polivalente servía igual para resolver la alimentación de las personas como para el ganado. Es fama de que los gallegos plantaron castaños allí donde fueron, por todo el mundo. Durante siglos, fue un producto fundamental en la dieta del hombre de campo canario, hasta que la papa, más fácil de cultivar, vino a sustituir a la castaña en numerosas preparaciones.

A las recetas clásicas pertenece este "pescado salado con castañas", una elaboración sencilla, pero que se relaciona con las fiestas de San Andrés, en el Norte de Tenerife, cuando se abren las bodegas y se prueba el vino nuevo. Es un plato de temporada, ya que cumplida su cita anual no se vuelve a realizar hasta el año que viene.

Ingredientes:

Pescado Salado

Un kilo de pescado desalado previamente, puesto en varias aguas desde el día anterior.

Agua

Laurel

Tomillo

(opcional)

Castañas

2 Kilos

Cilantro

Un manojo

Perejil

(opcional)

Ajos

Pimienta Picante

del país, verde

Cominos

Aceite de oliva

virgen extra

Vino blanco

Vinagre

Elaboración:

En abundante agua se pone a hervir el pescado previamente desalado, con la hoja de laurel y un poco de tomillo.

Mientras, se elabora un mojo de cilantro, de la siguiente manera:

En un mortero se pone el cilantro, los ajos y un poco de sal. Una

vez bien majado, se añade el manojo de cilantro finamente

cortado (puede ser menos cantidad, según el gusto, o se puede

sustituir parte por perejil), unos trozos de pimienta del país

picante verde y se machaca todo bien. Una vez finalizado este

proceso, se le añade un chorro de aceite, otro más o menos igual

de vino blanco y un toque menor de vinagre. Se mezcla, se

prueba y se rectifica de aceite o vinagre según el gusto.

Aparte, se han puesto a asar las castañas.

En una bandeja se sirve el pescado salado y aparte las castañas

asadas que, una vez peladas y calientes, se 'mojan' en el mojo de

cilantro y se comen con el pescado.

Además...

La castaña se está recuperando en Tenerife, a través de un gran esfuerzo del Cabildo Insular, que organiza ferias y concursos.

Gracias a ello, ya hay un notable recetario tanto de fórmulas tradicionales rescatadas, como modernas.

